ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE
ANNÉE 1982 N° 30

LES ABATTOIRS DE LA VILLE DE NICE

THÈSE

POUR LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE
DIPLÔME D'ÉTAT

présentée et soutenue publiquement en 1982
devant l'Université Paul-Sabatier de Toulouse
par

Michel, Antoine, Alfred JAMET
Né le 12 Mars 1954 à CASABLANCA (Maroc)

Jury :

Président : M. ECALLE
Professeur à l'Université Paul-Sabatier de Toulouse

Assesseurs : M. EECKHOUTTE
Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse

M. DARRE
Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse

Association des Élèves
E.N.V.T

UNIV.
LEIDEN
1892

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41547621_0070

ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE
ANNÉE 1982 N° 30

LES ABATTOIRS DE LA VILLE DE NICE

THÈSE

POUR LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE
DIPLÔME D'ÉTAT

présentée et soutenue publiquement en 1982
devant l'Université Paul-Sabatier de Toulouse
par

Michel, Antoine, Alfred JAMET
Né le 12 Mars 1954 à CASABLANCA (Maroc)

Jury :

Président : M. ECALLE
Professeur à l'Université Paul-Sabatier de Toulouse

Assesseurs : M. EECKHOUTTE
Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse

M. DARRE
Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse

Association des Élèves
E. N. V. T.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur ..... M. LAUTIE
Directeur honoraire ..... M. FLORIO
Professeurs honoraires ..... M. BRIZARD
M. SAURAT
M. GODFRAIN

PERSONNEL ENSEIGNANT

CHAIRE DE PHARMACIE ET TOXICOLOGIE

Professeur titulaire ..... Mme BURGAT-SACAZE
Maître assistant ..... M. PETIT

Pharmacie et Toxicologie

CHAIRE DE PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

Professeur titulaire ..... M. RICO
Professeur sans chaire ..... M. BRAUN
Maître-Assistant ..... M. BENARD

Physique biologique et médicale
Chimie biologique et médicale
Informatique biologique et médicale

CHAIRE D'ANATOMIE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Professeur titulaire ..... M. PAVAUX
Maître-Assistant ..... M. LIGNEREUX
Maître-Assistant ..... M. SAUTET

Organogénèse - Tératologie
Anatomie générale - Anatomie appliquée

CHAIRE DE PHYSIOLOGIE, PHARMACODYNAMIE ET THERAPEUTIQUE

Professeur titulaire ..... M. RUCKEBUSCH
Professeur sans chaire ..... M. FARGEAS
Maître-Assistant Agrégé ..... M. TOUTAIN

Physiologie - Pharmacodynamie
Thérapeutique

CHAIRE D'HISTOLOGIE - ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Professeur titulaire ..... M. VAN HAVERBEKE
Professeur sans chaire ..... M. CABANIE
Maître Assistant Agrégé ..... M. MAGNOL

Histologie - Embryologie
Anatomie Pathologique - Clinique

CHAIRE D'HYGIENE ET INDUSTRIE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Professeur titulaire ..... M. LABIE
Maître-de Conférences ..... M. EECKHOUTTE
Maître-Assistant agrégé ..... Mme BENARD

Hygiène, Inspection, Contrôle et Technologie
des Denrées alimentaires d'Origine Animale
Clinique

CHAIRE DE PARASITOLOGIE ET MALADIES PARASITAIRES

Professeur titulaire ..... M. DORCHIES
Maître de Conférences ..... M. FRANC
Maître-Assistant ..... M. DUCOS DE LAHITTE

Zoologie appliquée - Ecologie
Parasitologie externe - Dermatologie
Parasitologie interne - Clinique

CHAIRE DE SEMIOLOGIE ET PATHOLOGIE MEDICALE DES EQUIDES ET CARNIVORES ET DE LEGISLATION

Professeur titulaire ..... M. LESCURE
Maître de Conférences ..... M. GUELFI
Maître-Assistant ..... M. REGNIER

Sémiologie et Pathologie Médicale des Equidés et Carnivores
Législation Vétérinaire et Déontologie-Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE MEDICALE DU BETAIL ET DES ANIMAUX DE BASSE-COUR

Professeur titulaire ..... M. TOURNUT
Maître de Conférences ..... M. BEZILLE
Maître-Assistant ..... M. JOUGLAR

Sémiologie et Pathologie Médicale du Bétail
et des Animaux de Basse-Cour - Clinique
Consultation itinérante

CHAIRE DE PATHOLOGIE CHIRURGICALE

Profeseeur titulaire ..... M. CAZIEUX
Maître de Conférences ..... M. GENEVOIS
Maître-Assistant ..... M. AUTEFAGE
Maître-Assistant ..... M. FAYOLLE

Propédeutique et Sémiologie Chirurgicale
Radiologie - Technique chirurgicale
Anesthésiologie - Pathologie chirurgicale
Traumatologie - Podologie orthopédique
Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE DE LA REPRODUCTION

Professeur titulaire ..... M. FERNEY
Professeur sans chaire ..... M. ROYAL

Pathologie de l'appareil génital et de la mamelle
Sémiologie et Propédeutique -
Pathologie de la reproduction
Obstétrique et pathologie du nouveau-né
Clinique - Consultation itinérante

CHAIRE DE MALADIES CONTAGIEUSES - ZOONOSES - LEGISLATION SANITAIRE

Professeur titulaire ..... M. CHANTAL
Maître-Assistant ..... M. PICAVET

Epidémiologie - Maladies Contagieuses
Zoonoses - Législation Sanitaire
Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE GENERALE - MICROBIOLOGIE - IMMUNOLOGIE

Professeur titulaire ..... M. LAUTIE
Maître-Assistant ..... M. PELLERIN
Maître-Assistant ..... M. MILON

Microbiologie - Immunologie
Pathologie Générale

CHAIRE D'ELEVAGE ET ECONOMIE

Professeur titulaire ..... M. QUEINNEC
Professeur sans chaire ..... M. DARRE
Maître-Assistant ..... Mme. QUEINNEC

Ethnologie - Génétique animale
Extérieur - Zootechnie et Economie générales
Ethologie Appliquée, Sciences, Techniques
Economie de l'Elevage et des Productions animales
Insémination artificielle
Organisation de l'élevage

CHAIRE D'ALIMENTATION

Professeur titulaire ..... M. FALIU
Professeur sans chaire ..... M. GRIESS
Maître-Assistant ..... M. ENJALBERT

Botanique Appliquée et Bromatologie
Agronomie - Alimentation

CHARGES D'ENSEIGNEMENT

MM. Les Professeurs ANGELIER, ARMENGAUD, COMBES, COMBRET, CROS, FERNET et MAZENC

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables
des opinions émises par les candidats (délibération de la Faculté en
date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

A MA MERE,

En témoignage de mon affection et de ma reconnaissance pour l'aide qu'elle m'a si souvent apportée et tous les sacrifices qu'elle s'est imposés.

A MES SOEURS

A Paul JACQUETTY

A MON BEAU-FRERE

A TOUTE MA FAMILLE

A TOUS MES AMIS

A NOTRE PRESIDENT DE THESE

Monsieur le Professeur ECALLE,
de l'Université Paul-Sabatier de Toulouse

Qui nous a fait le grand honneur d'accepter la présidence de notre Jury de Thèse.

Hommage respectueux.

A NOTRE JURY DE THESE

Monsieur le Professeur EECKHOUTTE,
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Pour sa bienveillance à notre égard.

Qu'il trouve ici l'expression de nos remerciements et de notre profonde gratitude.

Monsieur le Professeur DARRE,
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Qui a bien voulu accepter de faire partie de notre Jury de Thèse.

Respectueuse gratitude.

A T O U S N O S M A I T R E S

D E

L ' E . N . V . T .

LES ABATTOIRS

DE LA

VILLE DE NICE

—

T A B L E

INTRODUCTION

I) HISTOIRE DES ABATTOIRS DE NICE.

II) LE MARCHE DES VIANDES DE LA REGION NICOISE.

A) Evolution du tonnage inspecté

B) Le circuit vif

C) Le circuit forain

III) PLAN ARCHITECTURAL DES ABATTOIRS.

ETUDE TECHNIQUE DES ABATTOIRS

I) LA STABULATION DES ANIMAUX.

II) LES CHAINES D'ABATTAGE.

A) Les gros bovins

- l'abattage classique
- l'abattage rituel israélite

B) La chaîne d'abattage des porcs

C) La chaîne d'abattage des ovins et des veaux

III) LES MODALITES DE FONCTIONNEMENT ET LE RENDEMENT DE CES INSTALLATIONS.

LA RÉCUPÉRATION DU CINQUIÈME QUARTIER

I) LA RECUPERATION DES ABATS.

A) Le sang alimentaire

B) Les panses, feuillets, caillettes

II) LA RECUPERATION DES ISSUES

A) Les boyaux

B) Le sang industriel

C) Les matières stercoraires

D) Les cuirs

E) Les suifs

III) LES PRODUITS OPOTHERAPIQUES

LE SECTEUR SANITAIRE

I) LES DIVERS LOCAUX.
   A) Au rez de chaussée
   B) Dans le hall d'abattage

II) L'INSPECTION SANITAIRE
   A) Inspection ante mortem
   B) Inspection post mortem
   C) Le contrôle général de l'hygiène

LES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

I) LES SALLES DE RESSUAGE

II) LES SALLES DE REFRIGERATION

III) LA SALLE DE CONGELATION

LES INSTALLATIONS TECHNIQUES

I) LES INSTALLATIONS THERMIQUES

II) LA PRODUCTION DES FRIGORIES

III) LES INSTALLATIONS ELECTRIQUES

IV) LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION

V) L'ENTRETIEN DES INSTALLATIONS TECHNIQUES

L'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR

I) LA MODALITE D'EXPLOITATION

II) LE PERSONNEL
   A) Le personnel municipal
   B) Le personnel d'état

CONCLUSION

INTRODUCTION

I - HISTOIRE DES ABATTOIRS DE NICE

En 1860, les abattoirs de la Cité sont édifiés dans l'actuelle vieille ville, rue de la Boucherie. Du fait de l'accroissement de la demande, ils doivent être transférés dès 1866, sur la route de Turin, lieu de leur emplacement actuel.

Différentes transformations des installations se succèdent en 1900 puis en 1930 avec notamment la construction d'une salle d'abattage des porcs, d'une bouverie, d'une halle des viandes foraines. La 2e guerre Mondiale interrompt l'exécution d'un nouveau projet de modernisation. La reprise des aménagements de l'abattoir se fait, après 1945, sur de nouvelles bases ; les chaînes d'abattage mécanisées, l'utilisation rationnelle du froid permettent une exploitation plus judicieuse de la main d'oeuvre, comme des locaux. La conception de l'abattoir est celle d'une usine dont les structures autorisent la mise en place d'un appareillage moderne et l'application de nouvelles méthodes de travail.

C'est en 1950 que la Municipalité niçoise met en oeuvre l'extension des abattoirs situés sur la route de Turin. Les nouveaux bâtiments sont inaugurés le 28 Octobre 1958, l'ensemble réalisé consistant en :

- une grande salle de ventes de 1 700 m2.
- un tunnel de réfrigération rapide.
- un équipement de congélation.
- un équipement de réfrigération.
- la plus importante innovation étant la création d'une centrale de froid d'une puissance de 800.000 frigories heure, la première construite en France.

Une deuxième phase de modernisation débute en Juillet 1963. La salle des ventes est allongée de 60 mètres. Des annexes sont édifiées, ces constructions comprenant :

- le parc de réception et de comptage.
- des étables complémentaires pour le gros bétail.
- la porcherie.
- les chaînes d'abattage pour les gros bovins.
- les triperies, les salles de traitement des peaux.
- le bloc sanitaire pour le personnel.
- l'atelier d'entretien.

Depuis, l'abattoir de Nice n'a pas subi de transformation majeure.

II - LE MARCHE DES VIANDES DE LA REGION NICOISE

L'évolution du marché de la viande au sein de la région azuréenne - Var et Alpes Maritimes - a été marquée par un facteur essentiel : la poussée démographique. En effet, ces 25 dernières années, la population desservie par l'abattoir de Nice est passée de 500.000 individus en 1950 à 700.000 en 1975. De plus, l'élévation du niveau de vie au cours de cette période a permis une augmentation de la consommation individuelle. La conjugaison de ces différents facteurs a fait

augmenter la quantité de viande consommée de 14.000 tonnes à 30.000 tonnes dans le même temps.

Une autre caractéristique du marché local est son rythme saisonnier du fait du tourisme : la consommation de viande de boeuf augmente de 60 % en été.

A - EVOLUTION DU TONNAGE INSPECTE

Année	1960	1965	1968	1976	1980
Tonnage passant par l'abattoir	20.745 t	27.575 t	30.207 t	30.957 t	29.802 t
Viande Foraine	68,7 %	74,5 %	77,5 %	80,0 %	77,0 %
Viande abattue à NICE	31,3 %	25,5 %	22,5 %	20,0 %	23,0 %

Ce tableau exprime le développement du circuit forain, au détriment du circuit vif ; cette tendance s'explique par le fait que l'abattoir de Nice n'est pas implanté dans une région d'élevage - sauf pour le mouton -. En raison de l'éloignement des grands centres d'élevage et des coûts impliqués, il est plus rentable d'acheminer vers le marché de Nice des carcasses que des animaux vivants.

B - LE CIRCUIT VIF

Il n'y a pas de marché de bétail à Nice, la production régionale de viande étant pratiquement nulle. L'approvisionnement est assuré avec des animaux provenant des régions ou pays suivants :

BOEUFS : - Loire : 26 %
- Rhône : 26 %
- Saone et Loire : 19 %
- Deux-Sèvres : 15 %
- Oise : 10 %
- Allier : 4 %

MOUTONS : Basses-Alpes, Hautes-Alpes, Centre, Sud-Ouest.

CHEVAUX : Yougoslavie.

PORCS : - Loire : 25 %
- Ile et Vilaine : 25 %
- Vendée, Loire Atlantique, Bouches du Rhône : 50 %

Le transport des animaux s'effectue, pour les bovins par voie ferrée, pour les porcs, un tiers par rail et deux tiers par la route. Les ovins sont acheminés par camion. La part relative du transport des animaux par rail tend à diminuer.

C - LE CIRCUIT FORAIN

Le marché de viande foraine constitue l'activité principale des abattoirs de Nice. L'approvisionnement en viande bovine se fait pour les viandes de premier choix avec des animaux de race Charollaise, et pour les viandes de qualité moindre, avec des carcasses provenant des régions du Centre et de l'Ouest et du Sud-Ouest de la France, ainsi que de l'étranger (Angleterre, Hollande, Danemark). La viande de veau et de mouton provient de la Corrèze, de l'Aveyron, de la Haute-Vienne et du Tarn. L'Allier, l'Ain, la Bretagne, la Vendée et la Normandie fournissent les carcasses de porcs.

Le transport de viande foraine est réalisé de plus en plus par camion. La S.N.C.F. assure moins de 20 % du trafic, les abattoirs n'étant pas reliés à la Gare Saint-Roch, relais ferroviaire le plus proche.

III - PLAN ARCHITECTURAL DES ABATTOIRS

Les abattoirs de NICE répondent aux normes nécessaires à l'agrément pour l'exportation des viandes, conformément à l'Arrêté Ministériel du 25 août 1972.

Les principes généraux adoptés sont ceux de la "marche en avant", du "non entrecroisement de la circulation des animaux et des viandes", de la "séparation nette du secteur sain et du secteur souillé".

Les abattoirs de Nice sont situés le long de la route de Turin, sur la rive gauche du Paillon et occupent un terrain de deux hectares. Ils sont construits sur trois niveaux :

- Au rez de chaussée, au nord du grand bâtiment central se trouvent les bureaux de la Municipalité et le laboratoire d'analyse des prélèvements. Le bâtiment central,de grand axe Nord-Sud,abrite,au rez de chaussée,la salle des ventes, les chambres frigorifiques et la centrale de production du froid ainsi que les locaux de traitement du cinquième quartier et la salle des saisies. Ce bâtiment est longé,sur sa face Ouest,par les locaux de stabulation et d'abattage, ceux du service de nettoiementetl'atelier de réparation.

- Au premier étage, on trouve essentiellement les chaînes d'abattage, les locaux de stabulation des porcs, des chambres frigorifiques, les bureaux des services techniques et administratifs, les bureaux des chevillards, le réfectoire, les vestiaires et les douches du personnel.

- Au second étage du bâtiment central sont situés les locaux de séchage des peaux de moutons et la salle de traitement des soies de porcs.

La liaison entre les différents étages se fait, en plus des escaliers et des ascenseurs, grâce à des convoyeurs obliques permettant l'acheminement des bêtes abattues du local d'abattage vers les chaînes de traitement.

L'ensemble des zones aménagées sur les trois étages représente une surface totale de 19 760 m2.

- 1 730 m2 sont réservés aux étables, écuries, porcheries et bergeries.

- 2 850 m2 au hall d'abattage qui est agencé de la façon suivante :

* les boxes d'abattage, excepté celui des porcs, sont aménagés au rez de chaussée ; les animaux sont ensuite élevés le long des rampes de saignée, jusqu'au premier étage où se trouvent la salle de dépouille et d'habillage, les locaux destinés au contrôle sanitaire des viandes, à la collecte des glandes.

* les locaux réservés au traitement et au stockage des cuirs, des graisses, des pieds et des têtes, des abats et des boyaux sont au rez de chaussée, alimentés depuis le premier étage par des goulottes.

- 175 m2 pour les divers locaux du secteur sanitaire : lazaret, abattoir, chambre froide, annexes.

- 2 000 m2 pour le bloc frigorifique qui comporte deux étages :

* au premier étage, sont aménagées les différentes salles de ressuage et de réfrigération rapide.

* au rez de chaussée se trouvent les chambres frigorifiques.

- 3 200 m2 pour la salle des ventes.

- 200 m2 pour le bâtiment de l'administration qui abrite les bureaux des services administratifs et du contrôle sanitaire.

- 380 m2 pour les vestiaires, les locaux sanitaires et la cantine du personnel.

- 350 m2 pour les locaux de production du froid et la salle des transformateurs électriques.

*
* *

ETUDE TECHNIQUE DES ABATTOIRS

I - LA STABULATION DES ANIMAUX

Un quai de débarquement découvert, élevé à la hauteur des remorques des camions est édifié sur la face ouest du bâtiment central. Il est réservé aux chevaux et aux gros bovins. Les animaux, après débarquement, sont orientés soit vers les trois stabulations d'attente de 20 m2 chacune, soit menés aux étables en empruntant un couloir de 1,20 m de large. Les étables mesurant 24 m de long pour 9 m de large sont identiques et au nombre de quatre. Deux d'entre elles sont réservées aux gros bovins, alors que les deux autres sont mixtes et peuvent aussi accueillir des chevaux.

Ces étables, empaillées, permettent l'hébergement de deux rangs de 18 bêtes chacun.

Les bovins sont menés aux boxes d'abattage par l'intermédiaire d'un couloir de 0,9 m sur 20 m. Ils s'engagent ensuite soit dans le box d'abattage rituel, soit dans le box classique.

Les chevaux sont menés à la main dans la même salle et sont étourdis debout.

Un quai de débarquement,identique à celui des gros bovins, est prévu pour les porcs, les veaux et les moutons.

La porcherie se trouve à l'étage ; les porcs y parviennent en empruntant un plan incliné de faible pente. La porcherie couvrant 400 m2, divisée en 20 stalles est de type sans paille. Elle peut recevoir 800 porcs. Un couloir de 40 cm de large sur 10 m de long, en forme de "S" mène les animaux au box d'étourdissement.

La bergerie est située au sud du bâtiment central.

Mesurant 16 m sur 28 m, elle est divisée en 16 stalles identiques, permettant l'accueil de 600 moutons. Au moment de l'abattage, les moutons sont menés dans un local d'attente, voisin du poste de saignée du menu bétail.

L'étable des veaux mesurant 12 m sur 3 m permet de recevoir, dans 3 stalles identiques, 80 veaux en tout. La proximité immédiate du poste de saignée facilite la manipulation de ces jeunes animaux.

II - LES CHAINES D'ABATTAGE

A - LES GROS BOVINS

Le poste d'abattage est situé au rez de chaussée. Le local est relié aux étables par un couloir de 1,5 m de large. Cette salle est équipée d'un box d'abattage classique, à paroi basculante et du box d'abattage rituel. Un treuil mécanique permet le transfert des carcasses vers les chaînes de travail.

L'abattage des bovins se fait de deux façons :

* L'abattage classique :

L'animal est introduit dans la caisse d'abattage faite de panneaux métalliques ; un des panneaux latéraux, mobile, bascule lorsque l'animal, abattu, chute sous son propre poids.

Le fond de la caisse est constitué par la terrasse d'abattage, inclinée à trois pour cent. La caisse est longue de 3 mètres, large de 0,80 m et haute de 1,5 m ; elle est ouverte dans sa partie supérieure permettant à l'abatteur, situé sur une estrade latérale de un mètre de haut, d'atteinde facilement la tête de l'animal. L'abattage se fait à l'aide d'un pistolet à broche captive de marque MATADOR, appliqué sur le crâne de l'animal. L'animal étourdi, son corps roule en dehors de la caisse.

* L'abattage rituel israélite :

Le sacrificateur pratique un rite qui a cours depuis des siècles. L'animal est d'abord introduit dans un appareil

spécial : le "casting-pen". Le casting-pen est un système de deux lames métalliques qui, une fois vérouillées, sont verticales et parallèles. Elles bloquent alors, en position debout, le corps de l'animal qui se trouve entre elles. Un système de roues permet à l'ensemble de tourner autour de son axe longitudinal. Ce système mesure, hors tout, 1,50 m de haut, 1 m de large et 2,50 m de long. Après introduction de l'animal, deux abatteurs font basculer le "casting-pen" de 180° autour de son grand axe. La tête de l'animal est alors bloquée à l'aide de cordages. Le sacrificateur tranche ainsi le cou de l'animal avec le couteau rituel, le "damas". La mort intervient après 90 secondes en moyenne. La carcasse est ensuite extraite de l'appareil grâce à un treuil mécanique.

Après avoir été abattus selon le mode classique, les animaux doivent être saignés. Les carcasses sont suspendues à un treuil mécanique, mobile sur une paire de rails ; l'animal est vidé de son sang qui sera récupéré pour un usage industriel. Un convoyeur oblique achemine ensuite les carcasses vers le premier étage ; ceci au-dessus d'un plan incliné, carrelé, balayé en permanence par une pellicule d'eau courante.

Au premier étage, les carcasses s'engagent sur la file d'abattage pour subir différentes opérations :

- relevé du numéro d'identification porté sur les oreilles de l'animal.

- un ouvrier au sol coupe les cornes de l'animal à l'aide d'une scie pneumatique de marque E.F.A. Il découpe ensuite la partie inférieure du collier, la tête restant solidaire du tronc. Les membres antérieurs sont dépouillés et les pieds antérieurs sectionnés au couteau.

- un ouvrier, sur une plateforme, dépouille le membre postérieur libre, fixé à un galet par un treuil mécanique Beck et Henkel. La même opération est ensuite réalisée sur l'autre membre. Les deux membres sont alors sectionnés au niveau du boulet.

- il est procédé à l'enlèvement de la mammelle et à la fente du quasi à la scie électrique basse tension - 24-48 volts - E.F.A.

- un autre opérateur dépouille les parties supérieures.

- l'enlèvement de la dépouille se fait grâce à un appareil d'arrachage vertical qui, en se déplaçant vers le haut, sépare le cuir de la carcasse. Il est assisté de part et d'autre par des dépouilleurs pneumatiques de marque SIDMA - PERCO fonctionnant sous une pression de 8 bars.

- un opérateur réalise la fente du sternum à l'aide d'une scie électrique basse tension de marque DICK.

- l'animal est éviscéré. Cette opération est facilitée par un écarteur des membres postérieurs Beck et Henckel. L'opérateur se tient sur une table d'éviscération d'une hauteur de 1,50 m. A l'aide d'un crochet, il fait tomber les viscères abdominaux au niveau du poste de visite.

- on sépare la tête et on fend le rachis à l'aide d'une scie basse tension FERRANDO.

- les agents des services vétérinaires inspectent successivement les abats chauds, les abats froids et les carcasses. Les abats chauds sont inspectés sur un prolongement de la table d'éviscération par un inspecteur sanitaire. Les viscères sains sont envoyés à la triperie chaude, située au-dessous, par une goulotte. Les abats froids, retirés de l'animal après les abats chauds, piqués sur des crochets se déplaçant sur rails gagnent la table d'inspection puis la triperie froide. Une passerelle élévatrice BECK et HENCKEL permet à l'Inspecteur sanitaire d'examiner les parties hautes de la carcasse.

- la carcasse est ensuite estampillée. Une carcasse saine pourra porter l'estampille ovale avec la mention C.E.E. 06, l'abattoir étant agréé pour l'exportation. L'estampille de forme ronde n'autorisant pas le passage des frontières.

- ensuite a lieu l'inspection israélite. Les bêtes sont, au préalable, choisies par le sacrificateur dans les locaux de stabulation. Seuls les morceaux avant porteront le tampon cachère, de forme triangulaire, les morceaux arrières étant

considérés comme impurs par la religion juive. Ce type d'inspection,portant généralement sur les poumons, sans fondement scientifique, ne peut,en aucun cas,prévaloir l'inspection classique.

- les carcasses sont ensuite douchées.
- puis elles sont pesées à l'aide de balances AEQUITAS.
- les carcasses sont finalement acheminées vers un tunnel de ressuage par un convoyeur.

B - LA CHAINE D'ABATTAGE DES PORCS

Les porcs sont acheminés depuis la porcherie jusqu'au local d'anesthésie, situés tous les deux au premier étage, grâce à un étroit couloir en "S". L'étourdissement est réalisé dans un box fabriqué par les Etablissements BERTRAND, de Marseille. On réalise l'électronarcose des porcs à l'aide d'une pince "SCHERMER". Les deux électrodes de cette pince sont placées au-dessous et en arrière des oreilles pendant une ou deux secondes. Une tension de 90 volts suffit pour réaliser une électronarcose rapide et durable, sans mouvements cloniques trop violents, éliminant ainsi les risques de traumatismes et les hémorragies dans les jambons. L'animal est suspendu à une chaine de "saignée" par son postérieur droit et est alors vidé de son sang. La saignée est réalisée à l'aide de trocards de marque "MARCHAND-MEUNIER", reliés par un tuyau souple à un battoir à sang dont la double paroi permet le refroidissement par eau froide. Le sang ainsi recueilli est dirigé vers une cuve à sang de porc "ALFA-LAVAL" de 1.000 litres située au rez de chaussée.

Après la saignée, la carcasse toujours suspendue subit un douchage à l'eau chaude.

Le porc est ensuite décroché automatiquement et conduit dans la machine à échauder de marque BERTRAND. Il s'agit d'une cuve métallique inoxydable de 7.000 litres conte-

nant de l'eau maintenue à 59 - 62° C. par chauffage à la vapeur, réglé par thermostat. Les porcs sont maintenus 2 minutes dans ce bain grâce à un autotrempeur qui les empêche de surnager.

Les émanations de ce bain sont canalisées grâce à des rideaux d'air chaud, latéraux, produits par des aérothermes vapeur, vers une hotte d'aspiration elle-même terminée par une cheminée de 80 cm de diamètre, d'où s'échappent les fumées.

Un treuil reprend automatiquement les carcasses pour les placer dans l'épileuse BERTRAND. Trois cylindres horizontaux - un supérieur, deux inférieurs - munis de palettes arrachent le poil de l'animal. Cet appareil permet l'épilation de 110 porcs à l'heure. Les poils arrachés sont entraînés par une pluie d'eau chaude, vers la partie inférieure de la machine en vue de leur récupération. Un aspirateur absorbe la vapeur et la rejette dans la cheminée. L'animal est ensuite déposé automatiquement sur une plate-forme où des ouvriers terminent l'épilation au couteau.

L'animal est alors de nouveau suspendu par les postérieurs à des crochets coulissant sur rails pour subir le flambage. Pour cela il passe sous une rampe équipée de 16 brûleurs, alimentés au gaz naturel,durant 3 secondes.

La carcasse subit finalement le douchage en passant sous une douchette "NUSSBAUM". Le nettoyage est enfin complété par un brossage manuel.

Les opérations de transformation des animaux se succèdent dans l'ordre suivant :

- écartement automatique des membres postérieurs (facilitant l'éviscération).
- incision de l'abdomen.
- enlèvement des viscères abdominaux puis thoraciques expédiés à l'étage inférieur grâce à des goulottes, respecti-

vement dans la boyauderie et la chambre de traitement des abats rouges, après inspection sanitaire.

- fente en demi, manuelle avec des hacheraux.
- inspection sanitaire des demi - carcasses.
- lavage, pesage, entrée en chambre froide.

C - LA CHAINE D'ABATTAGE DES OVINS ET DES VEAUX

La même chaîne est utilisée pour les ovins et pour les veaux.

Les animaux, réceptionnés dans les mêmes conditions que le gros bétail, sont regroupés dans un parc d'attente, au rez de chaussée, à côté du local d'abattage.

Après 48 heures de repos, les animaux sont abattus soit au pistolet, pour la consommation courante, soit égorgés pour la consommation israélite et musulmane.

Ils sont ensuite acheminés par un treuil mécanique vers le premier étage pour y subir les différentes opérations de transformation. La file d'abattage est parallèle aux autres chaînes de cet étage.

Les animaux sont d'abord dépouillés puis suspendus à un treuil. Les viscères thoraciques et abdominaux sont extraits. Après inspection, les carcasses sont dirigées vers les chambres froides.

La file d'abattage des ovins et des veaux ne présente aucune particularité. La majorité des opérations sont manuelles. On retrouve à ce niveau l'abattage rituel.

III - LES MODALITES DE FONCTIONNEMENT ET LE RENDEMENT DE CES INSTALLATIONS

L'abattage des animaux a lieu le lundi, le mercredi, le jeudi et le vendredi seulement. Le nombre des bêtes abattues est plus important le mercredi, mais surtout le lundi où la

chaîne d'abattage des porcs fonctionne à plein rendement.

Le travail commence à trois heures du matin (quatre heures pour les fonctionnaires,préposés à la surveillance des opérations) pour s'achever au plus tard vers dix heures du matin.

De façon générale, la première chaîne à fonctionner est celle des porcs, la seconde, celle des bovins et des chevaux. La dernière, celle des moutons et des veaux.

Trois chaînes de travail, pouvant fonctionner simultanément permettent la transformation journalière de 100 gros bovins, 50 chevaux, 500 porcs, 250 moutons, 30 veaux. L'abattage se faisant au rythme suivant :

- 25 gros bovins à l'heure
- 35 chevaux "
- 60 moutons "
- 110 porcs "

Depuis la modernisation des abattoirs, le produit de l'abattage local ne varie que très peu. Il correspond à environ 7.000 tonnes de viande par an, le complément de l'approvisionnement étant réalisé grâce à de la viande foraine.

LA RECUPERATION DU CINQUIEME QUARTIER

Le cinquième quartier est constitué par l'ensemble des sous produits consommables ou non, isolés au cours de la préparation des viandes. Ceux-ci se répartissent en trois groupes : les abats, les issues et les produits opothérapiques.

* Les abats sont représentés par la partie consommable. On distingue les abats rouges qui sont livrés tels quels à la consommation et les abats blancs qui doivent être traités (lavage, échaudage) avant d'être commercialisés.

* Les issues constituent la partie du cinquième quartier destinée à un usage industriel.

* Les produits opothérapiques sont essentiellement représentés par les glandes endocrines destinées à la fabrication de produits pharmaceutiques et cosmétiques.

I - LA RECUPERATION DES ABATS

A - LE SANG ALIMENTAIRE

Le sang des porcs, appelé "sang alimentaire" est recueilli dans de bonnes conditions d'hygiène, en vue de la consommation humaine. Aussitôt après l'étourdissement, la saignée est effectuée avec un trocard (MARCHAND-MEUNIER). Le sang aspiré est conduit dans un défibrinateur à pales avant de gagner un bac de stockage réfrigéré de 1.000 litres (ALFA-LAVAL).

B - LES PANSES, FEUILLETS, CAILLETTES

* Les panses et les feuillets, parvenant au rez de chaussée par l'intermédiaire de goulottes, sont échaudés,

nettoyés dans une gratteuse raffineuse PARMENTIERE, Type 666 L. Après rinçage à l'eau froide, les graisses et les parties conjonctives les plus dures sont éliminées manuellement.

* Les caillettes sont retournées ; lavées dans l'eau froide, avant d'être soumises à une cuisson de 20 minutes (à 100° C.). Rincées à nouveau, elles subissent alors une autre cuisson de 10 minutes, appelée "raidissage".

* Les têtes et les pieds de veau :

Dans ce même local, la triperie chaude, les pieds et les têtes de veau sont échaudés durant cinq minutes dans de l'eau à 60°. Cette opération terminée, deux épileuses munies de flexibles permettent le grattage. Ils sont ensuite rincés et stockés dans un bac d'eau froide.

II - LA RECUPERATION DES ISSUES

A - LES BOYAUX

Les intestins du gros bétail parviennent par une goulotte sur une table de travail en acier inoxydable. Deux ouvriers isolent alors l'intestin grêle, le gros intestin et le côlon. L'intestin grêle est vidé manuellement puis calibré et assemblé en paquets, par catégorie. Le gros intestin et le côlon sont dégraissés à l'eau froide, puis retournés et nettoyés au moyen d'une videuse STRIDHS.

Trois personnes assurent dans un local voisin la préparation des boyaux du petit bétail :

* Les intestins des petits ruminants sont déroulés et vidés dans un bac d'eau froide.

* Les intestins de porcs subissent une préparation plus longue : l'intestin grêle est déroulé automatiquement avant d'être introduit dans une "videuse à menu" ; le gros intestin appelé "chaudin" est dégraissé à l'eau froide puis retourné et nettoyé.

Une fois préparés, ces intestins calibrés sont placés dans des bacs en acier inoxydable avant d'être entreposés, à 0° C. dans un local de stockage des boyaux.

B - LE SANG INDUSTRIEL

Le sang des petits ruminants, des bovins, et des équidés forme le sang "dit industriel".

En fait, dans les abattoirs de Nice, seule une partie du sang du gros bétail est recueillie en vue d'un usage industriel.

Ce sang est recueilli directement au moment de la saignée des grands animaux en plaçant de simples seaux sous la plaie réalisée à l'encolure des animaux.

Ce service est assuré par des employés de la SOPORGA (Société d'extraction des produits organiques) dont les ateliers et le siège social sont situés dans les abattoirs.

C - LES MATIERES STERCORAIRES

Les masses gastriques et intestinales non récupérées et l'ensemble des matières stercoraires sont chargées dans des bennes roulantes qui seront menées et garées dans une salle des déchets de 36 m2, voisine des ateliers de l'abattoir.

D - LES CUIRS

Evacués du hall d'abattage par des goulottes, les cuirs aboutissent dans un vaste local de 300 m2 situé au rez de chaussée où ils sont étalés et parés avant d'être salés à sec, avec du sel dénaturé.

E - LES SUIFS

Récoltés lors de l'habillage des ruminants, les suifs sont stockés dans une salle de 24 m2, réfrigérée à +5° C, situé au rez de chaussée.

Ces produits sont enlevés dans la journée et dirigés vers des ateliers de traitement.

III - LES PRODUITS OPOTHERAPIQUES

Les glandes prélevées sont : les surrénales, la thyroïde, le pancréas, les testicules, les ovaires et l'hypophyse.

Le foie, les poumons, les ganglions lymphatiques, la moelle épinière, la bile et les foetus de bovidés sont parfois récoltés à des fins opothérapiques.

La récolte de ces divers produits est réalisée par un ouvrier de la SOPORGA (Société d'extraction des produits organiques).

Les glandes et les organes sont prélevés sur des carcasses estampillées, le plus tôt possible, et avec un maximum d'hygiène. Un parage et un dégraissage minutieux des produits collectés sont ensuite effectués.

La conservation des produits opothérapiques est assurée par lyophylisation, à l'aide de machines de marque SERAIL, éliminant tout risque de dégradation des substances.

Une fois collectés, parés et stabilisés, les produits opothérapiques sont expédiés vers divers laboratoires.

LE SECTEUR SANITAIRE

I - LES DIVERS LOCAUX

A - AU REZ DE CHAUSSEE

Les locaux sanitaires sont attenants aux salles de traitement et de stockage des déchets, édifiés dans la partie sud du bâtiment central. On distingue :

- Un lazaret de 72 m², pouvant recevoir 12 grands animaux ou 24 petits, malades, accidentés ou suspects d'être atteints de maladies contagieuses.

- Un abattoir sanitaire de 24 m², contigu au lazaret, muni d'un poste d'abattage pour grands animaux, d'une berce pour la préparation de petits animaux. Un rail aérien permet le transport des carcasses préparées vers la chambre froide de consigne.

- Un local de consigne de 20 m² permettant le stockage du produit de l'abattage sanitaire.

B - DANS LE HALL D'ABATTAGE

Les viandes consignées sont entreposées dans un local réfrigéré à 0 / + 2°C, de 25 m², où des voies aériennes de haut et de bas niveau reçoivent respectivement les gros et les petits animaux. Une chambre de saisie de 12 m², réfrigérée, reçoit les viandes insalubres; cette pièce est reliée par un convoyeur électrique à la salle des saisies du rez de chaussée d'où se fait l'expédition des denrées impropres à la consommation, vers l'équarrissage.

Un laboratoire des Services Vétérinaires situé dans les locaux administratifs complète les installations sanitaires.

II - L'INSPECTION SANITAIRE

Les décrets du 31 Mars 1967 et du 25 Juillet 1971, relatifs à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, ont été complétés et reprécisés par l'arrêté ministériel du 25 Avril 1972, en ce qui concerne les abattoirs agréés pour l'exportation dans la C.E.E.

A - INSPECTION ANTE MORTEM

L'inspection ante mortem des animaux de boucherie a pour but de déceler les manifestations pathologiques, susceptibles d'entraîner des mesures de contrôle spéciales des carcasses, ou des décisions particulières sur leur devenir.

A l'entrée dans l'abattoir, le propriétaire doit présenter son animal à l'inspection sanitaire. Cette opération doit être répétée si au moment de l'abattage, la stabulation a dépassé vingt quatre heures.

B - INSPECTION POST MORTEM

Durant toutes les opérations d'abattage et d'habillage, les animaux sont soumis au contrôle permanent des agents du Service d'Inspection.

L'examen visuel, la palpation et certaines incisions permettent de déceler les diverses lésions et souillures éventuelles.

Sont particulièrement examinés :

- La couleur du sang et son aptitude à la coagulation.

- La tête, la gorge, les ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous maxillaires, pré - atloïdiens et parotidiens, ainsi que les amygdales; la langue est dégagée de façon à permettre une inspection soignée de la bouche et de l'arrière bouche.

- Le poumon, la trachée artère, l'oesophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux.

- Le péricarde et le coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale, de façon à ouvrir les ventricules et traverser la cloison interventriculaire.

- Le diaphragme

- Le foie, la vésicule et les canaux biliaires, ainsi que les ganglions rétrohépatiques et pancréatiques.

- Le tractus gastro intestinal, le mésentère, les ganglions gastriques et mésentériques.

- La rate.

- Les reins, et leurs ganglions lymphatiques, la vessie.

- La plèvre et le péritoine.

- Les organes génitaux.

- La mammelle et ses ganglions lymphatiques.

- La région ombilicale et les articulations des jeunes animaux.

- Les surfaces de fente de la colonne vertébrale, du sternum et du plancher du bassin.

Les recherches suivantes sont également systématiquement réalisées :

- <u>La cysticercose</u>

. Sur les bovins et les veaux :

Une circulaire ministérielle du 11 février 1974 définit la cysticercose et la conduite à tenir à l'égard des carcasses atteintes.

" Toute carcasse de bovin où est décelé un cysticerque en voie de dégénérescence quels que soient le degré et la nature de celle-ci, ou encore, aux lieux d'élection, une lésion calcifiée qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une cause autre que la cysticercose, est considérée comme atteinte de cysticercose ".

Les lieux d'élection doivent être systématiquement examinés conformément aux dispositions de l'arrêté du 25 Août 1972:

- En pratiquant une incision longitudinale de la face inférieure de la langue.

- En dégageant l'oesophage de la trachée.

- En incisant d'abord dans le sillon interventriculaire, de façon à traverser la cloison interventriculaire, puis ensuite en incisant chacune des deux cavités des oreillettes à la pointe du coeur.

- En incisant les masseters externe et interne en deux plans parallèles au maxillaire inférieur;

- En dégageant du péritoine et de la plèvre la partie musculaire du diaphragme;

- Et enfin, en inspectant les surfaces musculaires de la carcasse, directement visibles.

Les carcasses atteintes ne peuvent pas être estampillées pour l'exportation.

Les organes porteurs de cysticerques sont dans tous les cas saisis. Si en un point quelconque, il y a plus d'un cysticerque vivant par dm^2, la carcasse est saisie totalement, sans récupération possible. Dans le cas où les cysticerques

vivants ont une densité inférieure ou égale à une unité par dm², une récupération par traitement frigorifique est possible.

. Sur les porcins :

La recherche de la cysticercose porcine s'effectue au niveau des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, de la paroi abdominale, des psoas dégagés des tissus adipeux, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du coeur, de la langue et du larynx.

- La distomatose :

Sur les foies de bovins, d'ovins et de caprins, la recherche de la distomatose s'effectue par deux incisions intéressant les canaux biliaires : la première est effectuée à l'union des deux lobes principaux de la face postérieure du foie, la deuxième, plus profonde, est pratiquée à la base du lobe de Spiegel.

- La morve :

Sur les Solipèdes, la recherche de la morve est réalisée par un examen attentif des muqueuses, de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après avoir fendu la tête dans son plan médian et procédé à l'ablation de la cloison nasale.

Si la salubrité de la carcasse et de ses abats ne peut être directement affirmée, une consigne de 24 heures est prononcée par le Vétérinaire Inspecteur, en vue des examens complémentaires nécessaires.

C- LE CONTROLE GENERAL DE L'HYGIENE

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.Chaque ouvrier change de tenue deux fois par semaine. Une visite médicale a lieu tous les ans.

Le matériel et les divers instruments de préparation des viandes sont nettoyés et désinfectés plusieurs fois par jour.

Tous les jours, on nettoie les locaux à l'eau potable. Une désinfection générale est pratiquée une fois par mois et après chaque cas de maladie contagieuse.

L'usage de la sciure est proscrit.

Le personnel ne doit pas fumer dans les locaux de travail et de stockage. Les chiens et les chats ne sont pas admis dans l'enceinte des abattoirs.

*

* *

LES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

Les installations frigorifiques de l'abattoir comprennent les salles de ressuage, de réfrigération et de congélation.

I - LES SALLES DE RESSUAGE :

Il existe deux salles de réfrigération rapide au niveau même du hall d'abattage, une réservée aux porcs, l'autre compartimentée en quatre tunnels parallèles identiques, destinée à recevoir les carcasses des bovins, des chevaux, des veaux et des moutons. Ces installations permettent le ressuage des carcasses des animaux tués durant une journée de travail.

- Le gros bétail :

Les deux tunnels de ressuage rapide des gros bovins ont une capacité de stockage de 50 bêtes chacun, sur une surface de 168 m².

Le tunnel de ressuage des chevaux permet la réfrigération rapide de 50 carcasses sur 84 m².

Chacun de ces tunnels est doté d'une paire de rails de 20 m de long. La progression des carcasses se fait automatiquement par un système de traction hydraulique, assurant le remplissage progressif des compartiments.

Les carcasses sont maintenues pendant quatre heures à - 4°C., ce qui abaisse la température à coeur de la viande au dessous de + 7°C.

La production d'air froid est assurée par 2 batteries frigorifiques accouplées à des ventilateurs.

Un convoyeur de sortie achemine les carcasses

ressuées vers un descendeur oblique qui les mène au marché des viandes du rez de chaussée.

- Les veaux et les moutons :

Un tunnel, identique et contigu à ceux du gros bétail, équipé d'un réseau aérien à bas niveau, permet le ressuage rapide de 40 veaux et 250 moutons en deux heures .

- Les porcs :

La salle de ressuage des porcs, de 90 m², a une capacité de stockage de 120 porcs. L'avance des carcasses se fait automatiquement grâce à un convoyeur à chaîne. Après avoir été soumises à une température de - 10°C pendant une heure et demie, les porcs sont acheminés vers les chambres froides.

II - LES SALLES DE REFRIGERATION

Des locaux bien distincts existent pour le stockage proprement dit des carcasses, des abats et des sous-produits de l'abattage.

- Les carcasses :

La salle de ressuage du gros bétail au premier étage peut être utilisée comme salle de stockage. Chaque compartiment se met automatiquement " en stockage " dès que les quatre heures de ressuage sont terminées. Cependant quatre chambres frigorifiques de 200 m² chacune sont disponibles au rez de chaussée.

Après leur sortie du tunnel de ressuage, les carcasses de porcs sont entreposées dans une salle de 125 m² permettant d'en stocker 360. Un convoyeur oblique les achemine ensuite vers le marché des viandes.

Les quatre chambres frigorifiques du rez de chaussée contigues au marché des viandes permettent en outre de recevoir,

après inspection, les viandes foraines. On y stocke également, le soir, les viandes invendues dans la journée.

Toutes ces salles de conservation assurent une réfrigération à 0/+ 2°C.

- Les abats, les pieds et les têtes

Ils sont stockés à 0 / +2°C, dans deux chambres froides situées au rez de chaussée. L'une de 60 m² est affectée aux abats rouges, l'autre de 50 m² reçoit les abats blancs, les pieds et les têtes de veaux.

III - LA SALLE DE CONGELATION

A côté de la salle d'abattage du premier étage, un tunnel de congélation de 30 m², maintenu à une température de - 18°C grâce à un compresseur BRISSONEAU-YORK de 95.000 frigories - heure , est réservé à l'assainissement des carcasses de bovins ladres.

*

* *

LES INSTALLATIONS TECHNIQUES

Dans un abattoir moderne, un important dispositif technique est mis en oeuvre. Dans les abattoirs de Nice, la chaufferie, la centrale du froid, la salle des transformateurs et des panneaux électriques, ainsi que l'atelier d'entretien sont situés au rez de chaussée, dans le bâtiment central et dans son aile ouest.

I - LES INSTALLATIONS THERMIQUES

- Le réseau vapeur :

La vapeur est obtenue au moyen de deux chaudières, l'une de marque BROLE G.T. d'un débit de 1,500 tonne de vapeur à l'heure ; l'autre de marque BACOCK ATLANTIQUE type " SN 2200 " fournissant 2,200 tonnes par heure.

Ces chaudières sont équipées de brûleurs alimentés avec du fuel domestique.

Le fonctionnement de ces brûleurs est continu, mais peut être modulé lorsque l'abattoir n'est pas en activité.

Une bâche d'alimentation des chaudières, de 2000 litres, est alimentée d'une part avec de l'eau froide, d'autre part avec la récupération des condensats de vapeur.

Ce réseau alimente les 3 appareils à échaudage, la machine à épiler et à échauder les porcs, ainsi que les aérothermes assurant le chauffage dans les vestiaires, les douches, le réfectoire, la buanderie et la triperie des abats blancs.

- Le réseau eau chaude :

Il alimente les installations sanitaires de tous

les bâtiments et les lavabos installés dans les salles de travail.

Cette eau chaude est produite dans la chaufferie, à l'aide de deux ballons de 5 m³ chacun, l'eau étant chauffée par des serpentins dans lesquels circule de la vapeur sous pression.

II - LA PRODUCTION DES FRIGORIES

La centrale du froid, voisine des chambres frigorifiques, est équipée de 6 compresseurs à ammoniac de marque BRISSONEAU - YORK.

- Les resserres sont maintenues à 0 / +2°C grâce à deux compresseurs type " 8 x 88 " fournissant 155.000 frigories/ heure chacun.

- Deux compresseurs type " 4 x 125 " de 125.000 frigories/ heure permettent le ressuage.

- Un compresseur type " 3 x 125 " de 95.000 frigories/ heure est réservé au couloir de congélation.

- Un compresseur de climatisation type " 6 x 125 " d'une puissance de 350.000 Frigories/heure maintient une température de + 10 à + 12°C dans la salle des ventes.

Par ailleurs, quatre groupes frigorifiques autonomes au fréon alimentent l'abattoir sanitaire, la salle des cuirs, le local des déchets et la salle de stockage des boyaux.

III - LES INSTALLATIONS ELECTRIQUES

L'alimentation de l'abattoir est réalisée sous moyenne tension (10.000 volts).

Chaque poste de livraison est équipé d'une cellule de sectionnement, d'une cellule de protection et d'une cellule de comptage.

Le tableau général basse tension est placé dans le local des transformations 220, 380 volts.

La sortie secondaire de 5 transformateurs de 250 KVA (protégés par disjoncteur) assure l'alimentation en 380 volts, triphasé du réseau force de l'établissement.

Trois tableaux principaux situés dans les locaux techniques desservent des tableaux secondaires et des sources d'utilisation.

Un sixième transformateur délivre une tension de 110 volts, réservée au système de sécurité (alarme, contrôle de fonctionnement des chambres froides,...)

Un ensemble de blocs autonomes équipe tous les bâtiments. Leur déclenchement s'effectue automatiquement lors d'absence de tension sur le réseau E.D.F.

IV - LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

L'abattoir est alimenté à partir de deux points; l'un situé sur une canalisation de 300 mm de diamètre du réseau d'eau d'alimentation de la ville; l'autre sur une canalisation de 300 mm de diamètre, du réseau d'eau de lavage de la ville.

Un point de comptage existe sur le réseau d'eau d'alimentation; il n' y en a pas sur le circuit d'eau de lavage.

Deux réseaux maillés séparés sont installés sur l'ensemble du terrain, à partir de chacune des sources d'alimentation.

Le nettoyage de l'abattoir se fait grâce à deux pompes GRACO de rapport " 1 à 10 " de type 1000 alimentées par de l'air comprimé sous 8 bars de pression. Elles permettent d'obtenir une forte pression (80 bars) entrainant une détersion

efficace de tous les locaux.

Pour le lavage et la désinfection des mains, des lavabos stérilisateurs sont à la disposition des ouvriers dans les divers ateliers. Le séchage des mains est réalisé à l'aide de serviettes en papier.

Il existe au niveau des principaux postes de travail des sources de vapeur permettant le nettoyage et la désinfection des instruments.

Toutes les salles de l'établissement possèdent un réseau d'évacuation des eaux usées. Chaque point de captage est muni d'une grille et d'un siphon.

Ce système d'évacuation aboutit au collecteur principal de la ville de Nice situé sur le Boulevard J.B. VERANY.

L'abattoir consomme en moyenne 120.000 m³ d'eau potable par an, et autant d'eau de lavage.

V - ENTRETIEN DES INSTALLATIONS TECHNIQUES

C'est la ville de Nice qui assure l'entretien des installations de l'abattoir. Sous la responsabilité du chef du Service Entretien, 14 personnes s'emploient au bon fonctionnement du dispositif technique des abattoirs.

*

* *

L'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR

I - LA MODALITE D'EXPLOITATION

L'abattoir de Nice est exploité en régie directe par la ville. Ainsi, il est tenu à différentes prestations vis à vis des usagers :

- La fourniture de l'eau et des litières et s'il y a lieu des fourrages; l'enlèvement et l'évacuation des fumiers et déjections.

- La désinfection des véhicules utilisés pour le transport des animaux.

- Le ressuage sous le régime du froid des carcasses et des abats rouges des animaux abattus,

- La dénaturation des viandes, abats et issues en vue de leur mise à la disposition de l'équarrissage ou de leur livraison pour la nourriture des animaux.

- Les soins généraux de propreté et la désinfection périodique des locaux, cours, passages, emplacements compris dans l'enceinte de l'établissement.

Les autres services de l'abattoir (abattage, traitement des abats, transfert des carcasses, vente,...) sont réalisés sous la responsabilité, d'une part de la coopérative d'abattage, d'autre part des chevillards usagers.

En échange des commodités offertes par l'abattoir, ceux-ci devront s'acquiter des sommes définies par l'Arrêté Municipal du 18 Décembre 1980 :

ARTICLE 1er - TAXE D'USAGE : Cette taxe, fixée à 0,09 F par kg de viande nette, est perçue depuis le 1er Janvier 1977 sur toutes les viandes consommables ou non provenant d'animaux de boucherie et de charcuterie abattus aux Abattoirs Frigorifiques de Nice, en application du décret N° 76-1283 du 30 décembre 1976.

La taxe d'usage est à la charge de la personne physique ou morale, propriétaire ou co-propriétaire de l'animal au moment de l'abattage. Elle est perçue sur le poids de la viande nette telle que définie à l'article 182 B de l'annexe II du Code Général des Impôts pour l'application de la taxe de circulation sur les viandes.

La pesée sera effectuée sur les bascules des Abattoirs Frigorifiques de Nice et avant ressuage . Le poids, arrondi au kg le plus voisin, subira une réfaction de 2,5 % pour l'espèce porcine et de 2 % pour toutes les autres espèces

Pour les viandes de l'espèce porcine, pesées avec la tête et les pieds adhérents, le poids ainsi obtenu subira une réfaction supplémentaire de 10 %.

ARTICLE 2 - TAXE DE PROTECTION SANITAIRE ET D'ORGANISATION DES MARCHES DES VIANDES.

Cette taxe est perçue sur les viandes consommables ou non provenant d'animaux de boucherie ou de charcuterie abattus aux Abattoirs Frigorifiques de Nice. Elle est reversée au profit du Trésor Public à concurrence de 67 % (Bovins) et de 57 % (autres espèces). Modifiés annuellement par Arrêté Ministériel, les tarifs de cette taxe seront automatiquement appliqués à la date et aux taux fixés.

ARTICLE 3 - TAXE PARAFISCALE

Cette taxe est perçue dans les mêmes conditions que la Taxe de Protection Sanitaire et d'Organisation des marchés des viandes, mais elle est reversée en totalité au

profit du Trésor Public. Modifiés annuellement par Arrêté Ministériel, les tarifs de cette taxe seront automatiquement appliqués à la date et aux taux fixés.

ARTICLE 4 - REDEVANCE UNIQUE D'USAGE

- suidés ..... 0,15 F par kg de viande nette
- équidés ..... 0,11 F par kg "
- tous autres animaux de boucherie ..... 0,12 F " "

Cette redevance représente les prestations prévues par l'article 4 du décret N° 67.908 du 12 Octobre 1967, autres que celles fournies par l'exploitant unique.

Il demeure entendu que la redevance unique d'usage ne sera pas exigée en totalité des usagers qui préviendraient l'Administration Municipale de leur intention d'assurer eux-mêmes, par leurs propres moyens, les différentes prestations et services que représente cette redevance. Dans ce cas, la réfaction appliquée sera fixée par le Conseil Municipal, selon l'importance des prestations et services assurés par l'intéressé.

ARTICLE 5 - DROIT DE STATIONNEMENT DES VIANDES FORAINES
0,112 F par kg.

Ce droit représente l'utilisation des installations de la salle de vente, en atmosphère climatisée, l'entreposage en resserre froide sans limitation de durée, et l'utilisation des installations de triperie pour traitement des abats forains vendus dans la salle de vente.

Il est perçu sur le poids constaté à l'arrivée des viandes et abats de boucherie, sur le lapin, la volaille et le gibier frais, réfrigérés, entreposés à la salle de vente des Abattoirs Frigorifiques de Nice.

Le lapin, la volaille et le gibier frais étant conservés et exposés à la vente dans des enceintes réfrigérées et des emplacements d'expositions séparés de ceux réservés aux abats et viandes de boucherie.

ARTICLE 6 - TAXE DE VENTE 0,056 F par kg pour les viandes vendues dans un poste de vente réservé et au carreau public.

Ce droit représente l'utilisation des installations de la salle de vente en atmosphère climatisée et l'entreposage en resserre froide sans limitation de durée. Il est perçu sur les viandes et abats entreposés à la salle de vente et provenant d'animaux abattus aux Abattoirs de Nice et ayant été, de ce fait, soumis à la réfrigération rapide.

ARTICLE 7 - REDEVANCE DE 0,073 F PAR KG pour entreposage en resserre froide à 0 + 2° dans la limite d'une durée de conservation normale.

Cette redevance est applicable aux abats provenant des animaux abattus aux Abattoirs Frigorifiques, mais non entreposés dans la salle de vente .

- aux viandes et abats laissés en resserre par les acheteurs après la vente,
- aux viandes provenant de porcs abattus aux Abattoirs Frigorifiques de Nice, déja soumis au ressuage mais non entreposés dans la salle de vente.

ARTICLE 8 - REDEVANCE pour utilisation des locaux de découpage et de désossage : 0,056 F PAR KG.

Cette redevance ne sera perçue sur toutes les viandes et tous les abats désossés, découpés ou préparés dans les Abattoirs que lorsque les locaux destinés à cet effet seront mis en conformité et auront reçu l'agrément des Servic Vétérinaires.

Le poids retenu pour le calcul de la redevance sera celui des carcasses et quartiers avant désossage.

ARTICLE 9 - REDEVANCE pour utilisation de la chambre de congélation pour stockage des carcasses bovines atteintes de cysticercose (- 18° C au-dessous de 0°) :

Droit fixe : 0,145 F par kg pour une période de 10 jours consécutifs.

Ce droit est augmenté de 0,078 F par kg et par jour au-delà du 10ème jour ouvrable.

Le délai obligatoire du séjour en chambre de congélation des carcasses atteintes de cysticercose étant de 10 jours, ces marchandises seront remises à la disposition de leurs propriétaires à l'expiration de cette période.

Tout dépassement ne pourra être qu'exceptionnel.

ARTICLE 10 - REDEVANCE pour occupation d'emplacements réservés.

a) postes de vente réservés dans la salle de vente (climatisée) de viandes de boucherie du rez-de-chaussée. Par an : 270 F le mètre, les huit premiers mètres étant indivisibles.

Chaque mètre comprend 2 barres à crochets et 2 rails aériens d'exposition.

b) postes de vente réservés dans la salle de vente (climatisée) des viandes de porcs du rez-de-chaussée. Par an : 270 F le mètre, les six premiers mètres étant indivisibles.

Chaque mètre comprend 2 rails aériens d'exposition. Chaque poste de vente comprend une table de découpage.

c) postes de vente réservés dans la salle de vente (climatisée) des abats (salle de vente de triperie). Par an :

270 F le mètre, les trois premiers mètres étant indivisibles.

Chaque mètre comprend 2 rails aériens et une table d'exposition.

Les redevances énumérées aux paragraphes a, b et c du présent article sont recouvrables de façon anticipées au cours du 1er trimestre de chaque année.

Elles ne sont pas applicables aux commerçants vendant au "carreau public".

d) bureaux commerciaux situés au 1er étage. Par an : 224 F le m², charges 151 F.

Cette redevance est recouvrable de façon anticipée au cours du 1er trimestre de chaque année.

Les bureaux commerciaux sont inséparables des postes de vente, et l'attribution d'un poste de vente entraîne, ipso facto, celle d'un bureau d'une importance en rapport avec celle du poste.

e) guichets de banque situés à l'entresol : par an 594 F le m², charges comprises.

f) greniers à foin situés au 1er étage du bâtiment E (bergerie) et du bâtiment G (bouverie) :

- bâtiment E : par an et par m² : 31 F
- bâtiment G : par an et par m² : 37 F

g) local à usage de laboratoire pour opothérapie : par an et par m² : 190 F.

Cette location comprend la fourniture d'eau potable froide.

h) local réfrigéré pour salage et entreposage des cuirs et annexes (bureau et local pour entreposage du sel attenants), par an et par m² : 62 F.

i) local réfrigéré pour entreposage des boyaux salés : par an et par m² : 62 F.

j) local pour entreposage des graisses : par an et par m² : 56 F.

k) local pour traitement du sang : par an et par m² : 67 F.

Cette location comprend la fourniture d'eau potable froide. Le local est loué nu, sans aucun appareil de traitement du sang.

l) séchoir pour peaux de moutons (2ème étage du Bâtiment Ouest) : par an et par m² : 22 F.

Dans cette location, sont compris : l'utilisation du convoyeur pour peaux de moutons et de la salle d'expédition des peaux de moutons.

m) chambres froides réglées à la température de réfrigération de 0°C + 2°C : 60 F par mètre carré et par mois ou fraction de mois. Payables mensuellement de façon anticipée.

n) emplacements réservés pour parcage des véhicules :

véhicule de moins de 2 tonnes ..... 900 F par an
" de 2 à 5 tonnes ..... 1190 F par an
" de plus de 5 tonnes ..... 1850 F par an

Ces emplacements sont strictement réservés aux camions, camionnettes et remorques appartenant en priorité aux Usagers des Abattoirs Frigorifiques (Chevillards et Commissionnaires, titulaires de postes de vente réservés, S.V.A.) et dans la mesure du possible aux transporteurs de bétail ou de viande.

Ne pourront y stationner que les véhicules utilitaires servant soit au transport des bestiaux, soit au transport

des viandes, soit au transport des sous-produits. Pourront également y stationner les voitures particulières utilisées par les chauffeurs des véhicules utilitaires autorisés à stationner, lorsque ceux-ci sont en service.

Le nombre des places est strictement limité aux emplacements désignés et délimités par le Directeur des Abattoirs Frigorifiques.

Le stationnement est autorisé sur ces emplacements aux risques et périls du propriétaire du véhicule.

Tout véhicule garé de nuit, à l'intérieur de l'établissement en dehors de l'emplacement qui lui aura été affecté ou n'ayant pas de parking réservé, fera l'objet d'une taxe de stationnement de 22,oo F par nuit.

e) Location de locaux divers : 45 F par m².

Cette location comprend la fourniture de froid, d'électricité et d'eau potable.

Sauf stipulations contraires, les occupations énumérées au présent article 11 partiront du 1er Janvier de chaque année et cesseront de plein droit et sans préavis, le 31 Décembre. En cas de force majeure, des occupations pourront être consenties en cours d'année. Dans ce cas, les redevances d'occupations seront décomptées par trimestre ou fraction de trimestre.

A la fin de l'occupation, les Usagers devront remettre les locaux tels qu'ils les ont pris. Aucune personne physique ou morale ne pourra prétendre occuper un local particulier aux Abattoirs de Nice, si elle ne remplit pas les conditions suivantes :

1° - avoir acquitté, s'il y a lieu, les redevances d'occupation de l'année précédente,

2° - justifier d'un travail aux Abattoirs. La Direction pourra,

à cet effet, exiger toutes justifications qu'elle jugera utiles. Elle tiendra compte, en outre, pour la répartition des locaux, de l'importance du travail de chaque usager.

Les locaux sont destinés au traitement des sous-produits des animaux abattus dans l'établissement. Le traitement ou l'entreposage des abats ou issues provenant d'animaux abattus en dehors de l'établissement donnera lieu à la perception de redevances spéciales.

Si au cours d'occupation, les occupants viennent à abandonner leur travail ou leur commerce pour quelque cause que ce soit, les locaux, à eux attribués, feront retour de plein droit à la Ville de Nice, qui ne sera tenue à aucune indemnité et pourra en disposer comme elle l'entend.

Il est rigoureusement interdit de sous-louer ou de prêter des locaux en totalité ou en partie. En cas de contravention à cette disposition, les locaux feront purement et simplement retour à la Ville, sans aucune indemnité.

Chaque occupant jouira des locaux en bon père de famille et entretiendra les lieux en bon état de réparations locatives. Il ne pourra changer la disposition des locaux qu'avec l'autorisation de l'Administration et sous réserve expresse de les remettre, en fin d'occupation, dans leur état initial.

Les locaux faisant l'objet du présent article sont soumis au Règlement Général de l'Abattoir, afin de permettre toute intervention de surveillance et de sécurité de la part de l'Administration.

ARTICLE 11 - DROIT D'ENTREE : Ce droit est applicable une fois pour toutes aux négociants nouvellement admis à bénéficier de l'attribution d'un poste de vente réservé dans la salle de vente climatisée.

Postes nouvellement créés :

a) salle de vente des viandes de boucherie :

67.200 F par poste d'une longueur indivisible de 8 m. Par longueur supplémentaire et indivisible de 4 m et dans les limites des places disponibles : 22.400 F.

b) salle de vente des porcs :

44.800 F par poste d'une longueur indivisible de 6 m. Par longueur supplémentaire et indivisible de 3 m dans la limite des places disponibles : 14.560 F.

c) salle de vente des abats :

33.600 F par poste d'une longueur indivisible de 3 m. Par longueur supplémentaire et indivisible de 2 m et dans la limite des places disponibles : 11.200 F.

Ces sommes seront diminuées du montant des taxes et redevances versées par l'impétrant aux Abattoirs Frigorifiques de la Ville de Nice durant les 12 mois précédant l'attribution du poste.

La dimension du poste nouveau ne crée pas un droit permanent, et l'année suivante le métrage attribué sera celui en rapport avec le tonnage réalisé conformément à l'article 12 de l'Arrêté Municipal du 6 Février 1979 approuvé le 9 Mars 1979.

En cas d'association avec un autre négociant déja titulaire d'un poste, le nouvel associé acquittera un droit d'entrée égal au produit obtenu en appliquant le pourcentage des droits qu'il possède dans l'association, au montant annuel moyen (calculé sur les trois dernières années) des redevances payées par le titulaire du poste au titre du droit de stationnement (article 5) et de la taxe de vente (article 6

Soit : X % le pourcentage des droits en possession du nouvel associé dans l'association,

Soit : A le montant du droit de stationnement (moyenne des dernières années) payé par le titulaire du poste,

Soit : B le montant de la taxe de vente (moyenne des 3 dernières années) payé par le titulaire du poste.

Le droit d'entrée sera de : $\frac{(A+B) \times X}{100}$

En tout état de cause, le droit d'entrée d'un nouvel associé ne pourra être inférieur à :

- 27.000 F (pour la salle de vente de boucherie)
- 16.250 F (pour la salle de vente des porcs)
- 11.200 F (pour la salle de vente des abats)

Ni être supérieur à :

- 67.200 F (pour la salle de vente de boucherie)
- 44.800 F (pour la salle de vente des porcs)
- 33.600 F (pour la salle de vente des abats)

Chaque fois qu'un sociétaire abandonnera une partie ou la totalité de ses parts à ses associés, ceux de ces derniers qui n'auraient pas depuis leur entrée dans la Société réglé un droit égal au montant maximum fixé ci-dessus pour les différentes catégories de postes, devront s'acquitter envers la Ville d'un droit complémentaire calculé comme indiqué précédemment, mais en appliquant pour chacun d'eux le pourcentage des parts dont la modification des statuts de l'association le verra bénéficier en supplément de celles qu'il détient déja.

Ce droit complémentaire sera limité de sorte qu'ajouté aux droits déja réglés, le montant total ne puisse dépasser pour chaque associé le maximum fixé pour la catégorie considérée.

ARTICLE 12 - REDEVANCE pour entreposage et dénaturation des denrées diverses apportées aux Abattoirs pour destruction :

- jusqu'à 50 kgs net minimum de perception de 12 F
- par kg supplémentaire ..... 0,25 F
- Gros bétail et cheval : 90 F par tête
- Veau, âne, porc .....: 22 F par tête
- Mouton, chien.....: 11,50 F par tête

ARTICLE 13 - REDEVANCE POUR PESAGE DES ANIMAUX VIVANTS :

Boeufs, taureaux, vaches, génisses, chevaux, mulets, par tête .... 1,90 F
Porcs, veaux ânes, par tête ..... 1,15 F
Ovins et caprins, par tête ..... 0,35 F

Pour opérations effectuées les dimanches et jours fériés (indépendamment des droits résultant de l'application du tarif) :

Par séance de pesage d'une demi-journée ou fraction de 1/2 journée : 45 F.

ARTICLE 14 - REDEVANCE POUR DESINFECTION DES VEHICULES :

Sur demande des usagers :

- 5,60 F pour véhicules d'une charge utile inférieure à 2 T.
- 7,80 F pour véhicules dont la charge utile est comprise entre 2 et 3 T.
-11,20 F pour véhicules d'une charge utile supérieure à 3 T.

ARTICLE 15 - REDEVANCE POUR OPERATIONS EFFECTUEES EN DEHORS DES HEURES D'OUVERTURE DE L'ETABLISSEMENT :

(en cas d'urgence et sous réserve d'autorisation préalable) :

a) abattage équidés et bovidés adultes : 45 F par tête
veaux et porcs ..... : 11,20 F "
ovins ..... : 7,30 F "

b) ouverture des chambres froides : 22 F par ½ heure ou fraction de ½ heure.

c) entrée des camions (animaux vivants ou viandes abattues) : par camion : 22 F.

Pour une même personne et pour une même opération, le paiement de la redevance a ou b dispense du paiement de la redevance c.

Ces redevances sont à la charge de la personne (chevillard, commissionnaire, transporteur, etc...) qui demande l'autorisation d'abattage, ou l'ouverture des frigorifiques ou des portails d'entrées, en dehors de l'horaire habituel.

ARTICLE 16 - REDEVANCE POUR LE SALAGE, LE SECHAGE ET L'ENTREPOSAGE de cuirs ou peaux provenant d'animaux abattus en dehors du territoire de la Commune de Nice :

- cuirs de bovidés adultes et de chevaux : 6,20 Fl'unité
- cuirs de veaux ..... : 3,00 F "
- peaux d'ovins et de caprins ..... : 1,60 F "

ARTICLE 17 - L'arrêté Municipal du 17 Juillet 1980 est abrogé.

ARTICLE 18 - M. le Directeur des Abattoirs Frigorifiques, M. le Trésorier Principal de Nice-Municipale et tous les agents placés sous leurs ordres, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui entrera en vigueur à compter du 1er Janvier 1981.

II - LE PERSONNEL

Au-delà des 40 abatteurs, des 250 porteurs de viande et vendeurs, de la dizaine de chevillards et commissionnaires qui travaillent dans les abattoirs, on distingue un personnel propre à cet établissement; il est composé de 80 fonctionnaires.

Soixante treize de ces postes sont réservés à un personnel placé directement sous la tutelle de la Municipalité Les sept places restantes sont assignées à un personnel d'état constituant le Service Vétérinaire.

A - LE PERSONNEL MUNICIPAL

Les grades et fonctions de chacun des membres du personnel municipal sont consignés dans l'organigramme suivant :

voir page 47 .

ORGANIGRAMME

NOMS, PRENOMS, GRADES	FONCTIONS	HORAIRES L	M	M	J	V	S	D	OBSERVATIONS
AQUILINA Jean Directeur	Responsable de l'ensemble des services des Abattoirs Frigorifiques et du Chenil Municipal.	8h-12h 13h-17h	8h-12h 13h-17h	8h-12h 13h-17h	8h-12h 13h-17h	8h-12h 13h-17h			Horaire théorique. Logé sur place - pratiquement en service 24h sur 24h, Samedi et Dimanche compris
MANFUCCI M.L. Commis	Responsable service personnel (maladies, congés, habillement, etc...) et comptabilité. En cas de besoin assure remplacement de Mme GALLO ou d'une téléphoniste.	7h-16h ou 8h-17h	7h-16h ou 8h-17h	7h-16h ou 8h-17h	7h-16h ou 8h-17h	7h-16h ou 8h-17h			Horaire 1 semaine sur 2 Horaire 1 semaine sur 2
GALLO Monique Sténo-dactylo	Enregistrement du courrier - correspondances - - duplication etc... - Remplace Mme MANFUCCI en cas de besoin.	8h-17h ou 7h-16h	8h-17h ou 7h-16h	8h-17h ou 7h-16h	8h-17h ou 7h-16h	8h-17h ou 7h-16h			Horaire 1 semaine sur 2 Horaire 1 semaine sur 2
MELINE Hugues René Receveur Principal	Régisseur des recettes, responsable du service de la perception des taxes.	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	8h-12h		Horaire 2 semaines sur 3 Horaire 1 semaine sur 3 (Samedi en récupération ou heures supplémentaires)
CLERC Alain Receveur	Régisseur suppléant Service de la perception des taxes.	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	8h-12h		Horaire 2 semaines sur 3 Horaire 1 semaine sur 3 (Samedi en récupération ou heures supplémentaires)

Noms - Prénoms - Grade	Fonctions	HORAIRES							Observations
		L	M	M	J	V	S	D	
MEOLA Michel Receveur	Service de la Perception des Taxes	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	6h-13h ou 10h-18h	8h-12h		Horaire 2 semaines sur 3 Horaire 1 semaine sur 3 (samedi en récupération ou heures supplémentaires)
MANCINI Noël Laborantin	Effectue dans les magasins de la Ville des prélèvements de denrées d'origine animale pour le contrôle par Laboratoire des Abattoirs. Tenue du fichier des usagers de l'Etablissement.	7h-12h 13h-16h	7h-12h 13h-16h	7h-12h 13h-16h	7h-12h 13h-16h	7h-12h 13h-16			
DENEGRI Adeline Aide-Laborantine	A la disposition des Vétérinaires attachés à l'Etablissement pour le contrôle des denrées soumises à examen	10h30 à 18h30	10h30 à 18h30	10h30 à 18h30	10h30 à 18h30	10h30 à 18h30			Horaire sans interruption pour surveillance permanente des appareils de contrôle en fonction ou réactions en cours.
VOHLGEMUTH Françoise Téléphoniste principale	Responsable du standard téléphonique et du télex en assure le fonctionnement avec Mme CASAGRANDE ou éventuellement avec Mme MANFUCCI	6h-13h	13h-19h	6h-13h	13h-19h	6h-13h			( ) ( ) (Horaire en alternance) (
CASAGRANDE Maximil. Téléphoniste	Assure le fonctionnement du standard téléphonique et du télex avec Mme VOHLGEMUTH ou éventuellement avec Mme MANFUCCI	13h-19h	6h-13h	13h-19h	6h-13h	13h-19h			) ( )) (
BONNY Gabriel Chef du Service d'Entretien	Responsable des services technique et d'entretien	6h45 à 15h 15	6h45 à 15h 15	6h45 à 15h 15	6h45 à 15h 15	6h45 à 15h 15			Horaire théorique variable suivant les nécessités du service compte tenu du fonctionnement permanent des installations.

Noms - Prénoms - Grade	Fonctions	HORAIRES							Observations
		L	M	M	J	V	S	D	
SARRACINO Roger Chef mécanicien frigoriste	Responsable du fonctionnement et dépannages des installations	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45à 15h15		Permanence S. des machines	Agent logé- assure tous les soirs une ronde à la salle des machines. De permanence 1 dimanche sur 2.
SCELO Louis O.P. 2	Assure les permanences des installations frigorifiques.		8h-12h 14h-18h	8h-12h 14h-18h	8h-12h 14h-18h	8h-12h 14h-18h	8h-12h 14h-18h		Assure les remplacements à la salle des machines.
DEMAIN Guy O.P. 2	Permanence électrique salle d'abattage et salle des machines	3h15-12h	3h15-12h	3h15-12h	3h15-12h	3h15-12h			Assure les remplacements à la salle des machines.
BORELLO Vincent Maître-Ouvrier	Permanence chaufferie et salle d'abattage	7h-16h	7h-16h	7h-16h	7h-16h	7h-16h			
ROSSI Georges O.P. 2	Permanence chaufferie et salle d'abattage	1h--9h		1h30-9h	2h-9h	2h-9h		Permanence S.des machines	Agent logé - Assure les permanences à la salle des machines 1 dimanche sur 2 et pendant les congés du Chef Mécanicien
OZENDA Roger	Electricien d'entretien	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15			Assure les remplacements de l'électricien de service et les remplacements salle des machines
RAIBAUT Bernard O.P. 2	Electricien d'entretien.	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15			Assure les remplacements de l'électricien de service et les remplacements salle des machines.
Remplaçant de ALLEGRANTI Serge O.P. 2	Mécanicien d'entretien	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15			Assure les remplacements des permanences chaufferie et salle d'abattage et les remplacements salle des machines.

Noms - Prénoms - Grade	Fonctions	HORAIRES							Observations
		L	M	M	J	V	S	D	
CHAMEROY Armand O.P. 2	Mécanicien d'entretien	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15			Assure les remplacements des permanences chaufferie et salle d'abattage et les remplacements salle des machines.
CAMPA Louis O.P. 2	Mécanicien d'entretien.	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15			Assure les remplacements des permanences chaufferie et salle d'abattage et les remplacements salle des machines.
PERRONE Jean O.P. 2	Menuisier d'entretien	6h45 à 15 h 15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h 15	6h45 à 15 h 15	6h45 à 15h 15			Assure les remplacements à la buanderie et à la salle des machines
PALLANCA Louis O.P. 2	Peintre d'entretien et maçonnerie	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15			Assure les remplacements à la buanderie.
GASVERDE Jean O.P. 2	Serrurier d'entretien	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15	6h45 à 15h15			
LEONE Camille O.P.2	Responsable du service de prêt-lavage et entretien des vêtements de travail.	6h-14h		4h-14h	6h-14h	6h-14h			
BEC Marie-Louise Femme de service Auxiliaire	Prêt-lavage et entretien des vêtements à la buanderie. (couture sur machine industrielle)	8h30-12h 14h-18h	8h30-12h	8h30-12h 14h-18h	8h30-12h 14h-18h	8h-16h			
MOUTOUT Esther Femme de service Journalière	Prêt-lavage et entretien des vêtements à la buanderie (couture sur machine industrielle).	8h-12h 14h à 17h30	7h-12h	8h-12h 14h00 à 17h30	8h-12h 14h à 17h30	8h-16h			

Noms - Prénoms - Grade	Fonctions	HORAIRES							Observations
		L	M	M	J	V	S	D	
BOIS Robert Surveillant travaux	Responsable du service de nettoiement	6h-19h	6h-19h	6h-19h	6h-19h	6h-19h	Tournée de 1h environ	Tournée de 1h environ	Le responsable du service et son adjoint couvrent par moitié chacun les horaires indiqués et effectuent à tour de rôle une tournée le Samedi et le Dimanche.
VITALE Robert Chef Eboueur	Adjoint au responsable								
ARICTA Pierre Eboueur	Une équipe de 3 éboueurs assure l'entretien de la salle de vente, du quai de débarquement, etc...	13h-19h	13h-19h	13h-19h	13h-19h	13h-19h	7h-12h		Cette équipe est renouvelée chaque mois. Elle effectue en heures supplémentaires chaque Vendredi le nettoyage d'une chambre froide de 4h30 à 8h.
BERMON Richard Eboueur									
BRACCI André Eboueur									
BUONAFEDE Michel Eboueur									
DECELIS Jean Manoeuvre journalier									
DEMANA Raymond Eboueur journalier	Une équipe de 2 éboueurs assure l'entretien de la salle d'abattage.	4h-12h		4h-12h	4h-12h	4h-12h			Cette équipe est renouvelée chaque mois
FERRAIRON Lucien Eboueur	Une équipe de 3 éboueurs relève l'équipe précédente pour l'entretien de la salle d'abattage, des tunnels de ressuyage des triperies, boyauderie, vestiaires, douches, cours, etc....	12h-19h	12h-19h	12h-19h	12h-19h	12-19h			Cette équipe est renouvelée chaque mois
FULCONIS Jean Eboueur									
LIGOTTI Louis Eboueur									
MANZI Gilbert Balayeur									
MARCHAND Jacques Eboueur									
MUSSO Denis Eboueur	Une équipe de 8 éboueurs assure l'entretien de toutes les parties extérieures, des cours, etc.. et les remplacements dans des autres équipes à effectifs fixes	6h-14h	6h-12h	6h-14h	6h-14h	6h-14h			Cette équipe est renouvelée chaque mois.
PISTONI Roger Eboueur Journalier									
RANCUREL Pascal Eboueur Journalier									
RICHIER Pierre Eboueur Journalier									
TOSELLI Paul Eboueur									

Noms - Prénoms - Grade	Fonctions	HORAIRES							Observations
		L	M	M	J	V	S	D	
CRISTINI Françoise Femme de Service Journalière	Entretien des locaux administratifs, des parties communes en location, des toilettes, douches, vestiaires, etc...	12h-19h	12h-19h	12h-19h	12h-19h	12h-19h			
REGIS Yvonne Femme de service Journalière	- d° -	12h-19h	12h-19h	12h-19h	12h-19h	12h-19h			
CARUSSO René Surveillant de travaux	Responsable du service d'inspection, pesage contrôle et surveillance	1h-10h	3h-9h	3h-10h	1h-10h	3h-10h	Tournée de contrôle	Tournée de contrôle	Agent assermenté, se tient en permanence à la disposition du service.
MONTA François Inspecteur-Peseur	Suppléant du Surveillant	1h-10h	3h-9h	3h-10h	1h-10h	3h-10h			Assure les permanences des Samedis et Dimanches au poste de garde.
ALASIA Georges Inspecteur-Peseur	Assure le pesage du gros bétail à la salle d'abattage	5h à fin d'abattage		5h à fin d'abattage	5h à fin d'abattage	5h à fin d'abattage			Parfois les abattages se prolongent jusqu'à 12 h.
BECCARO Charles Inspecteur-Peseur	Assure le pesage des porcs à la salle d'abattage	3h30 à fin d'abattage		3h30 à fin d'abattage	3h30 à fin d'abattage	3h30 à fin d'abattage			Chaque Inspecteur-Peseur assure à tour de rôle, en plus de ses attributions particulières, un service au poste de garde en semaine le matin de 4h à 12h (deux agents) le samedi matin de 5h à 12h30 (deux agents) le dimanche matin de 5h à 12h30 (deux agents) au parc à bestiaux l'après-midi de 13h30 à 19h30 (un agent).

Noms Prénoms Grade	Fonctions	L	M	M	J	V	S	D	Observations
BELLAVILLA Marcel Eboueur journalier BENZI Richard Inspecteur peseur BERGAMO André Inspecteur-Peseur BONIFASSI Gérard Inspecteur-Peseur BRUSCOLI Ferdinand O.P. 1 CAMOUS Julien Peseur Auxiliaire CANEPARI Marcel O.P. 1 DARNAUD Toussaint Inspecteur-Peseur MAUREL Jean Inspecteur Peseur PALLANCA Charles Eboueur RIFAULT René Inspecteur-Peseur VESCHI Raymond Inspecteur-Peseur	7 Inspecteurs-peseurs assurent le pesage des viandes commercialisées dans la salle de vente des Abattoirs du Lundi au Vendredi inclus. Un Inspecteur assure l'ouverture des chambres froides jusqu'à 12 h. Un Inspecteur au poste de garde le matin. Un Inspecteur au parc à bestiaux l'après-midi Un Inspecteur aux parkings et à la circulation de 4h à 10 h.	4h à fin de pesage	5h à fin de pesage	5h à fin de pesage	4h à fin de pesage	5h à fin de pesage			Voir observations sur feuillet précédent
DARNAUD Ange Eboueur	Responsable du pesage et comptage des animaux vivants, du lavage et de la désinfection des véhicules	5h-12h		5h-12h	5h-12h	5h-12h	5h-12h		Assure un service au poste de garde une fois par mois le Dimanche de 12h30 à 20h.
BOLIER Francis Auxiliaire de bureau	Portier entrée Nord des Abattoirs	12h30 à 20h	12h30 à 20h	12h30 à 20h	12h30 à 20h	12h30 à 20h			Assure en alternance un service au poste de garde le dimanche
NAVARRO Gérard O.P. 1	- d° -	4h30-12h ou 12h-19h	4h30-12h ou 12h-19h	4h30-12h ou 12h-19h	4h30-12h ou 12h-19h	4h30-12 ou 12h-19h			Chaque horaire une semaine sur deux.

Noms - Prénoms - Grade	Fonctions	HORAIRES							Observations
		L	M	M	J	V	S	D	
TOSELLI Philippe Eboueur journalier	Portier entrée Nord des Abattoirs	4h30-12h ou 12h-19h	4h30-12h ou 12h-19h	4h30-12h ou 12h-19h	4h30-12h ou 12h-19h	4h30-12 ou 12h-19			Chaque horaire une semaine sur deux
RUGIAS Francis Inspecteur-Peseur	Portier sortie Sud des Abattoirs	3h-10h	4h-10h	4h-10h	3h-10h	4h-10h			Assure les permanences des Samedis et Dimanches au poste de garde.
BLETTNER Félix O.P. 1 GALLO Marcel O.P.1 journalier	Veilleurs de nuit	19h30 à 4h30	19h30 à 4h30	19h30 à 4h30	19h30 à 4h30	19h30 à 4h30	19h30 à 4h30	19h30 à 4h30	Chacun assure le service un jour sur deux et le remplacement de l'autre durant ses congés.
TRIPODI Ange O.P. 2	Responsable du service de capture des animaux errants. Chauffeur du fourgon-radio. Capteur		7h-12h 14h-17h	7h-12h 14h-17h	7h-12h 14h-17h	7h-12h 14h-17h	7h-12h 14h-17h		Horaire théorique souvent modifié en fonction des demandes officielles (Police-Sapeurs Pompiers, etc...) d'intervention diurne ou nocturne Samedi et Dimanche compris.
REGOLI Albert O.P. 1	Capteur	8h-12h 14h-18h	7h-12h 14h-17h	7h-12h 14h-17h	7h-12h 14h-17h	7h-12h 14h-17h			Même observation. De permanence le Lundi à la disposition du Service.
TRIPODI Marie	Gardienne du Chenil a la charge de la nourriture des animaux et de l'entretien des locaux.								Logée sur place. Chenil ouvert au public de 14h à 16h.

B - LE PERSONNEL D'ETAT :

Le Service Vétérinaire comprend :

. Un vétérinaire inspecteur, aidé par :
. Deux techniciens vétérinaires
. Un préposé contractuel
. Deux préposés vacataires
. Un technicien chargé du secrétariat sanitaire.

La distinction entre le personnel municipal et le personnel d'état reste une donnée administrative dans la mesure où une collaboration étroite entre ces deux services est indispensable à la bonne marche de l'établissement.

*

* *

CONCLUSION

C'est en 1959 que la Commission Générale des Abattoirs se réunit pour décider une vaste réforme de l' infrastructure française d'abattage.

L'application des méthodes industrielles modernes est nécessaire. Le schéma de l'abattoir moderne comporte trois parties avec au centre la halle d'abattage, en amont les locaux de stabulation et, en aval, les chambres frigorifiques destinées au stockage des carcasses. Au delà des structures, c'est le mode de travail qui change; la méthode artisanale traditionnelle, où un ou deux hommes effectuent sur un poste fixe la totalité des opérations, est abandonnée au profit d'une répartition des tâches le long d'une chaîne d'abattage, réalisées au fur et à mesure de la progression des carcasses.

Ainsi l'abattoir devient - il une véritable usine capable de transformer de la viande sur pied en une denrée consommable.

Cette nouvelle structure, adaptée à la société moderne est-elle rentable ? Il est difficile d'évaluer la rentabilité d'un abattoir, dans la mesure où il rend un service public. En effet, si l'on s'en tient aux chiffres - compte tenu des salaires des employés - l'abattoir est largement déficitaire. Mais seul l'abattoir public peut prendre à la fois la défense des éleveurs, des usagers et des consommateurs en mettant à leur disposition un service de qualité et des prix compétitifs.

La situation financière de l'abattoir résulte d'un compromis entre des impératifs économiques et sociaux, ainsi devrait-on plutôt chercher à évaluer un service plutôt qu'une rentabilité; le bilan serait alors positif.

L'abattoir frigorifique de Nice est le type même de l'abattoir moderne. Si l'on constate quelques erreurs de conception, il n'en reste pas moins adapté aux exigences du monde moderne, de par la mécanisation poussée des installations et de par le respect le plus strict des règles d'hygiène en vigueur.

Mais cet établissement n'est pas seulement une réalisation de prestige. Le Service qu'il procure, sous le regard d'une gestion rationnelle et attentive, fait de l'abattoir de Nice un des organes économiques importants de la région Provence - Côte d'Azur.

*

* *

: Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire
rapporteur

M. Eeckhoutte.

Professeur EECKHOUTTE

Vu : Le Directeur de l'Ecole
Vétérinaire

Professeur P. LAUDAT

Toulouse le 25.01.82

VU ET PERMIS D'IMPRIMER
L'Administrateur Provisoire de
l'Université Paul Sabatier

: Le Président de la Thèse

Professeur ECALLE

Professeur D. BANCEL

BIBLIOGRAPHIE

(1) : Arrêté Municipal 18 Décembre 1980 (Ville de Nice)

(2) : Circulaire Ministérielle N° 8662 du 11 février 1974

(3) : CHAUCHET (H) - Le nouvel abattoir de la ville de Nantes - Th. Doct. Vét. Toulouse 1976

(4) : ROBIN (G.) L'abattoir de la Roche sur Yon : exploitation, gestion, perspectives d'avenir. Th.Doct.Vét. Toulouse, 1969.